

2026 年「米穀粉應用推廣訓練班」報名簡章

一、活動目的

為推動新型態米食製品之多元應用，農業部農糧署特委託中華穀類食品工業技術研究所辦理「米穀粉應用推廣訓練班」，透過理論講授與實務操作並行之教學模式，強化米穀粉應用技術，並拓展其於產業界及校園端之應用面向。藉由課程推動，鼓勵業者投入米穀粉製品之研發與商品化，並協助餐飲相關科系教師強化米食創新應用知識與教學能力，進而培育推廣種子；另配合高齡化社會發展趨勢，於課程中適當融入相關應用概念。以推動米糧產品多元應用，提升國人食米消費意願，並促進米食產業整體發展。

二、辦理單位

(一) 主辦單位：農業部農糧署

(二) 執行單位：中華穀類食品工業技術研究所（以下簡稱穀研所）

三、課程內容：邀請米穀粉料理達人及專家學者講授米穀粉應用發展、加工特性及米穀粉製品實務操作技術演練，增加研習人員的理論基礎與實作能力。

四、參訓對象：全國高中職、大專院校、餐飲相關科系之教師、烘焙業者、米食加工業者、田媽媽業者(須提供相關佐證資料)。

五、培訓名額：每場次人數 30 人，每單位以 2 人為限，主辦單位得依實際情形，調整各項時間及地點。

六、場次規劃

場次	時間	地點	講師	實作教學產品
新北場	8/11 (星期二)	中華穀類食品工業技術研究所(新北市八里區中山路三段 225 號)	麥田金食品 麥田金 老師	1. 米蛋糕類 2. 小西點類 3. 米麵包類
臺中場	8/14 (星期五)	中臺科技大學 (臺中市北屯區廍子路 666 號)	菠特傑蔬果烘焙 坊高誌鍵 老師	

臺南場	8/28 (星期五)	中華醫事科技大學 (臺南市仁德區文華一 街 89 號)	臺南晶英酒店 點心房 廖楷平 主廚	
-----	---------------	-----------------------------------	-------------------------	--

七、課程內容

時間	活動內容	實作課程項目
08:30~09:00	報到	主辦單位得依實際情形，調整各項時間及地點。
09:00~09:50	米穀粉應用發展趨勢	
09:50~12:00	米穀粉加工應用(實作課程)	
12:00~13:00	午休用餐	
13:00~16:30	米穀粉加工應用(實作課程)	
16:30~17:00	Q & A 討論	

八、報名時間

- (一) 自即日起至 115 年 7 月 9 日下午 5 點止。
- (二) 本推廣講座採網路報名，每人限報名 1 個場次，有意報名者請先詳細閱讀簡章相關規定後，至下列網站或掃描 QR code 上網填寫報名表。
- (三) 報名網址：<https://forms.gle/XZa1okSgku2tz21t7>
- (四) 錄取方式：



報名資料經穀研所審查符合資格後，正取及備取名單預計於 115 年 7 月 15 日公佈於穀研所官網公告，並個別 E-mail 及手機簡訊通知。因故無法參加時，請於前三日以電子郵件或電話通知本案聯絡窗口。錄取優先順序如下：

1. 具烘焙食品、中式米食加工及中式麵食加工相關證照者。(需檢附證照)。
2. 曾有米食加工實際授課推廣者，並將米食製品融入教學素材(需檢附教材、授課照片等佐證資料)。
3. 販售相關米食製品或米製加工者。(需檢附米製食品照片)。

4. 其他，相關工作證明或相關資格身分證明（如：員工證(需有照片)、在職證明（或聘書）等相關證明文件）。

九、培訓費用

本培訓課程僅需完成相關報名手續，課程期間所需之學雜費、實習材料費、講義、證書及午餐費等全由計畫支付，不收取任何費用，惟課程期間之差旅費，由派出單位或個人自理。

- 十、為擴大推廣國產米穀粉，參訓學員倘於115年10月30日前提交產品研發/推廣課程執行成果報告書(詳附件1)予穀研所審查通過後，可獲得1箱(12公斤)蓬萊米穀粉試用。

十一、聯絡方式

- (一)聯絡窗口：穀研所傳統食品組 陳薇如小姐
- (二)電話：(02) 26101010 分機 213
- (三)傳真：(02) 2610-3351
- (四)地址：24937 新北市八里區中山路三段 225 號
- (五)Email:lilian.chen@cgprdi.org.tw

2026【米穀粉應用推廣訓練班】

報名表

收件日期 (無需填寫)	年 月 日	編號	(無需填寫)
一、基本資料			
單位名稱	(應與商工登記公示資料查詢系統所示之全銜相同)		
統一編號		負責人	
姓名		職稱	
參訓資格	<input type="checkbox"/> 具烘焙食品、中式米食加工及中式麵食加工相關證照者。 <input type="checkbox"/> 曾有米食加工實際授課推廣者，並將米食製品融入教學素材。 <input type="checkbox"/> 販售相關米食製品或米製加工者。 <input type="checkbox"/> 其他。		
報名場次	<input type="checkbox"/> 新北場(穀研所) 8月11日(星期二) <input type="checkbox"/> 臺中場(中臺科技大學) 8月14日(星期五) <input type="checkbox"/> 臺南場(中華醫事科技大學) 8月28日(星期五)		
聯絡電話	()	手機	
電子信箱			
通訊地址			
二、個資法第8條告知義務聲明			
<p>財團法人中華穀類食品工業技術研究所(以下簡稱協辦單位)辦理「2026米穀粉應用推廣訓練班」及後續推廣活動，依個人資料保護法(以下簡稱個資法)第8條規定，告知參加單位下列事項，請參加單位於填寫報名表時詳閱：</p> <p>一、協辦單位取得參加單位之個人資料，目的為辦理「2026米穀粉應用推廣訓練班」及後續推廣活動相關作業之用，其蒐集、處理及利用參賽單位之個人資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。本次所蒐集參賽單位之個人資料類別如報名表內文所列，利用方式為上網公告、報紙等媒體公布名單名稱，包括公司行號、負責人姓名、聯絡人姓名、任職單位、職稱、電子郵件、聯絡方式、推廣產品，包含配方、照片)等，利用期間為永久，利用地區不限，對象為協辦單位及協辦單位授權之第三人。</p> <p>二、就協辦單位所蒐集參加單位之個人資料，依個人資料保護法第3條規定得向協辦單位</p>			

(<https://www.cgprdi.org.tw>，02-26101010)。請求查詢閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理或利用，必要時亦可請求刪除，惟屬協辦單位依法執行職務所必須保留者得不依參賽單位請求為之。另依個人資料保護法第 14 條規定，協辦單位得酌收行政作業費用。

三、報名單位得自由選擇是否提供相關個人資料，惟若拒絕提供相關個人資料，協辦單位將無法受理本件報名。如報名單位請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料，致影響錄取資格時，視為放棄參加。

三、參加同意書

1. 本單位參加符合下列情形，並同意遵守推廣活動規則，配合執行單位人員安排及接受執行單位的安排。
2. 本單位推廣研發新產品所提供之產品配方、原料及食品添加物之使用及製作內容均符合現行食品衛生安全法規與本活動相關規定，並且無侵害他人著作權或其他權益。
3. 本單位同意無條件、無限期的授權推廣研發新產品或教學相關資訊(產品名稱、產品照片、特色及使用米穀粉心得與建議，供主辦及執行單位使用，以一些已知或未知形式翻製宣傳作品的形象(如廣告、展覽會、投影、網站、教學、電子照片檔案庫等)。
4. 參加單位同意本報名表所有規範及上述規則條款，如有違反，願自負一切民、刑事責任，並取消全部活動資格。
5. 本單位保證參加所提供之各項文件與內容，以及本切結書所載內容均為屬實，並保證所提供推廣產品並無侵害他人之相關智慧財產權，本公司並恪遵本切結書之權利及義務；所載內容如有不實或未恪遵義務時，本人將與本單位共同負法律連帶責任。

本人已詳閱上述同意書內容，瞭解並接受本同意書之拘束(請打勾)

簽名:

日期: 115 年 月 日

報名表表繳交截止日期 115 年 7 月 9 日(星期四)，下午 5 點止逾時恕不受理。

*請 E-mail : lilian.chen@cgprdi.org.tw 或傳真至 02-26103351，傳統食品組陳薇如小姐收；連絡電

話:02-26101010 分機 213。

產品研發/推廣課程執行成果報告書

單位名稱		
姓名		
開發新商品 (國內食品加工、通路、餐飲等相關從業人員請填下列資料)	辦理推廣課程 (餐飲相關科系教師請填下列資料)	
<p>1. 請簡述產品創意理念、產品特色、產品優勢等。(50 字以內)</p> <p>2. 產品名稱(至少須開發 1 款產品) _____</p> <p>3. 產品配方表(請檢附附件 2 配方與製程) 烘焙百分比(米穀粉烘焙百分比用量須 51% 以上) 用量比：米穀粉 _____% + 麵粉 _____%=100%</p> <p>4. 產品照片(請檢附附件 3，至少 2 張)</p> <p>5. 產品銷售方式 (1)產品預計上市日期：___年___月___日 (2)建議售價：_____元 (3)產品販售方式：<input type="checkbox"/>常溫 <input type="checkbox"/>冷藏 <input type="checkbox"/>其他(請說明)_____</p> <p>(4)預計銷售方式：<input type="checkbox"/>實體店面 <input type="checkbox"/>網路 <input type="checkbox"/>其他(請說明)_____</p>	<p>1. 請簡述如何將米穀粉製品融入教學。(50 字以內)</p> <p>2. 授課日期：___年___月___日</p> <p>3. 課程時間：_____小時</p> <p>4. 授課地點：_____</p> <p>5. 授課人數：_____人</p> <p>6. 授課對象：_____</p> <p>7. 課程內容：(請檢附課程表，課程須包含米穀粉實作產品品項 1 款)</p> <p>8. 產品配方表(請檢附附件 2 配方與製程) 烘焙百分比(米穀粉烘焙百分比用量須 51% 以上) 用量比：米穀粉 _____% + 麵粉 _____%=100%</p> <p>9. 產品照片(請檢附附件 3，至少 2 張)</p> <p>10. 請檢附附件 4 推廣課程相關照片(至少 2 張)</p>	

產品配方表及製程說明

產品名稱：_____

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
			1. 配方表請米穀粉+麵粉=100%表示 2. 如有餡料須填寫配方及製作方法。

※(請填寫詳細)

產品名稱: _____

提供產品照片正面、側面或剖面照共 2 張)

照片(1)黏貼處

照片(2)黏貼處

推廣課程相關照片(至少 2 張)

相關照片黏貼處